

LES CAPRICES D'ANAÏS

Bordeaux Rosé

Créé en 2005, pour honorer la naissance de ma première fille, la quatrième génération, ce rosé de saigné est un vrai vin de fête. La fermentation à basse température, puis un élevage sur lies, lui confèrent un esprit chic, jeune et branché.

Ce rosé à la couleur rose vif, au nez intense de fruits rouges et bonbons anglais, relayés par une bouche fraîche et délicate vous comblera tout au long de l'été.

RECOMPENSES



MÉDAILLE D'OR
FÉMINALISE 2014



MÉDAILLE D'ARGENT
FÉMINALISE 2015



MÉDAILLE D'ARGENT
CONCOURS BORDEAUX 2016

PARUTIONS



CITÉ GUIDE HACHETTE



88/100 VINEOUS



87/100 WINE ADVOCATE



89/100 IWR

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

« Issu d'un terroir de graves d'Abzac, au nord du libournais, le cabernet-sauvignon et le merlot ont été assemblé à parité pour obtenir cette cuvée. Un rosé de saignée qui s'habille pourtant d'une robe pastel, saumon pâle, et délivre des parfums discrettement fruités évoquant la gelée de groseille. La bouche, à l'unisson, apparaît délicate, légère et fraîche, un rien végétal en finale. »

GUIDE HACHETTE 2018, SELECTION

ACCORDS METS & VINS : Rillettes de poisson



Les Bulles de Lola

Les Bulles de Lola ont été créées en 2009, pour honorer la naissance de ma deuxième fille.

Ce jus de raisin pasteurisé et gazéifié est un produit sans alcool, avec des bulles, à servir à l'apéritif ou sur un dessert pour les grands et les petits.



Perles d'Amour

ROSÉ BRUT

Les Perles D'amour Rosé Brut – Méthode traditionnelle – Mousseux de qualité.

Dernier entré dans la famille, «Perles d'amour» un vin rosé mousseux de qualité élaboré selon une méthode traditionnelle, et élevé pendant neuf mois sur lattes.

Un produit festif à déguster à l'apéritif ou sur un dessert.

